

## PROCEDURE DE FABRICATION DE PAIN

Vous devez fabriquer 2 kg de pain

### 1. Formulation :

Produit	Quantité
Farine	59,5%
Eau	38%
Sel	1,25%
Levure de boulanger	1,25%

Conditionnement : En vrac, dans des gastronormes ou bacs plastique

**Vérifier la disponibilité et la conformité de tous les produits avant de commencer la fabrication**

### 2. Protocole de fabrication :

- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire
- Réaliser le mélange des ingrédients dans le pétrin (**AQPrMa 17**):
  - 3 minutes environ à vitesse lente (frasage), jusqu'à mélange complet et homogène
  - puis à vitesse rapide (étirage et soufflage), quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois.
- Couvrir la pâte et laisser reposer 20 minutes (pointage).
- Peser et façonner des pâtons en boules de 100 g.  
*(Façonner puis peser précisément un pâton, faire les autres suivant le volume du premier)*
- Réaliser un étuvage ou apprêt (mise au repos de la pâte) de 30 minutes.
- Préparer les pâtons pour la cuisson en les saupoudrant de farine et en les entaillant
- Cuire 10 à 15 minutes (**AQPrMa 09**), cuisson mixte humidité 20%, température 240°C. Suivre l'évolution de la cuisson visuellement
- Conditionner le pain en mettant le même nombre de pain par article de conditionnement
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

### 3. Contrôles produit fini

Effectuer un contrôle organoleptique du produit suivant **AQPrPF 27**

Etablir une DLUO de 3 jours à température ambiante

Contrôler l'uniformité de masse des pains suivant **AQPrPF 26bis**

Compléter le dossier de lot